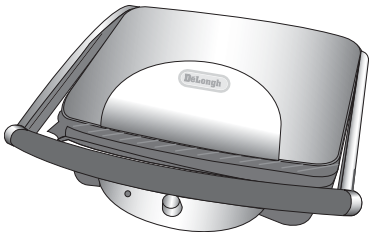
Meijer.com

IMPORTANT INSTRUCTIONS
SAVE THESE INSTRUCTIONS

MODE D'EMPLOI IMPORTANT
CONSERVEZ LES PRESENTES INSTRUCTIONS

INSTRUCCIONES PARA EL USO
REPASE Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ISTRUZIONI IMPORTANTI
CONSERVARE LE ISTRUZIONI



CGH800

PANINI GRILL

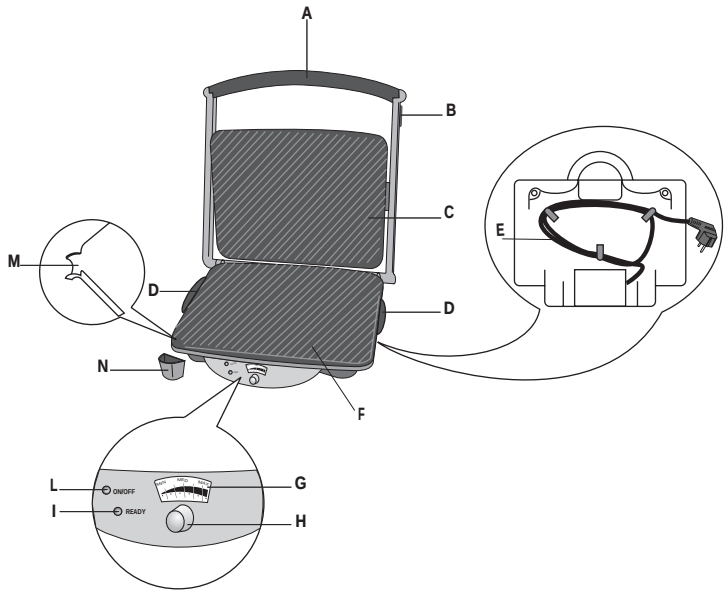
GRILL A CONTACT

PARILLA A CONTACTO

GRIGLIA A CONTATTO

Meijer.com

Meijer.com



DESCRIPTION OF APPLIANCE

- **A** Handle
- **B** Grill plate release catch
- **C** Non-stick top grill plate
- **D** Handgrip
- **E** Cord wrap
- **F** Non-stick bottom grill plate
- **G** Cooking level indicator
- **H** Thermostat knob
- **I** "READY" indicator light
- **L** "ON/OFF" indicator light
- **M** Oil and grease drainage
- **N** Oil and grease drainage cup

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- **A** Poignée
- **B** Clip de verrouillage
- **C** Plaque supérieure anti-adhésive
- **D** Poignées pour manipuler l'appareil
- **E** Range-cordon
- **F** Plaque inférieure anti-adhésive
- **G** Indicateur de cuisson
- **H** Bouton thermostat
- **I** Voyant lumineux "READY"
- **L** Voyant lumineux "ON/OFF"
- **M** Écoulement des graisses
- **N** Bac à graisses

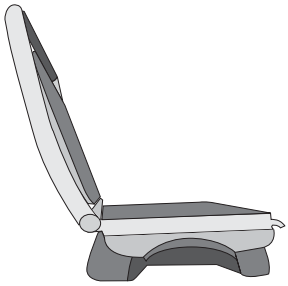
DESCRIPCION DEL APARATO

- **A** Asa
- **B** Gancho de cierre
- **C** Plancha superior antiadherente
- **D** Empuñadura
- **E** Portacable
- **F** Plancha inferior antiadherente
- **G** Indicador de grado de cocción
- **H** Mando del termostato
- **I** Lámpara piloto "READY"
- **L** Lámpara piloto "ON/OFF
- **M** Salida grasa
- **N** Recipiente recoge grasa

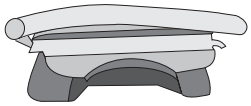
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- **A** Maniglia
- **B** Gancio di chiusura
- **C** Piastra superiore antiaderente
- **D** Impugnatura
- **E** Portacavo
- **F** Piastra inferiore
- **G** Indicatore grado cottura
- **H** Manopola termostato
- **I** Lampada spia "READY"
- **L** Lampada spia "ON/OFF"
- **M** Drenaggio grassi
- **N** Contenitore raccogli grasso

Pos.1



Pos.2



3

Meijer.com

Thank you for purchasing a De'Longhi product.

De'Longhi is well known throughout Europe and the world for its high-quality, long-lasting Italian designed products.

We are sure that you will enjoy your De'Longhi product for many years to come.

If you have any questions or comments regarding your new De'Longhi product, or any of our products, please feel free to contact us at:

1-800-322-3848

We will be happy to answer any questions you have.

Buon Appetito

4

Meijer.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs as the upper surface may become very hot during use.
3. To protect against electrical shock, do not immerge cord, plugs or any part of the unit in water or any liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Plug cord into wall outlet. To disconnect turn any control to “Off”, then remove plug from wall outlet.
12. Do not use this appliance for other than intended use.
13. Do not immerge in water.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

WARINING: charcoal or similar combustible fuels must not be used with this appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Your product is equipped with a polarized alternating current line plug (a plug having one blade wider than the other). This plug will fit into the power outlet only one way. This is a safety feature. If you are unable to insert the plug fully into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact your electrician to replace your obsolete outlet. Do not defeat the safety purpose of the polarized plug.

Meijer.com

INSTALLING THE GRILL

1. Before using the grill, make sure that it has not been damaged in any way during transportation.

2. Place the appliance on a flat surface well out of the reach of children, as high temperatures are generated during use.

3. Before plugging the appliance into the outlet, check that:
- the supply voltage corresponds to that indicated on the rating plate fitted on the appliance;
- the power on the outlet is minimum 10A;
- the outlet is suitable for the type of plug fitted on the appliance; if not it should be changed;
- **the outlet is grounded**. The manufacturer does not accept any liability for damage caused as a result of non-compliance with this requirement.

4 Before using the grill for the first time, switch it on and let it to heat up in the barbecue grill position (pos.2) without any food, for at least 5 minutes; open the window in order to eliminate any unpleasant smell that tends to be given off when an appliance is new.

USING THE APPLIANCE

- Plug into the outlet and adjust the thermostat (H) to the required position. The ON/OFF indicator light (L) will come on. Pre-heat the appliance with the grill plates closed.
- When the appliance has reached the required temperature, the "READY" indicator light (I) will come on.
- Place the food to be grilled on the grill plates.
- Place the oil and grease drainage cup (N) under the oil and grease drainage channel.
- To turn the appliance off, turn the thermostat knob counter-clockwise until it stops **and unplug from the outlet.**
- After cooking, unplug the appliance and leave to cool.
- The release catch (B) enables the appliance to be closed (position 1) for easy transport.
- The appliance has a hinged top plate to adapt to foods of any thickness.

Never touch the plates with sharp implements as this could damage the coating.

COOKING TIPS

- Thawed and marinated meat should be dried thoroughly before being placed on the grill.
- Meat should be seasoned before grilling but salt can be added at time of serving.
- Food which is to be contact-grilled should be uniformly thick to ensure even browning.
- When cooking fish, the bottom plate (F) must always be greased.
- A number of recipes suitable for the grill have been provided.
  Please note that the cooking times given are only approximate.
  They may vary, depending on the food being cooked (temperature prior to cooking, water content) and individual preference**.**

Meijer.com

CLEANING

CAUTION: make sure your grill is unplugged and cooled before attempting to clean. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or unit in water or other liquid.

1. The outside of your grill can be cleaned by wiping the surface with a damp, soft cloth.
   CAUTION: never immerse the grill in water or other liquid.
2. Clean the grill plates by wiping the surface with a damp, soft cloth.
   Clean the oil and grease drainage cup with warm water and mild detergent.
   Rinse and dry thoroughly.

Meijer.com

FOOD	TEMP. SETTING	GRILL POSITION	TIME	REMARKS AND TIPS
Pork Chops (1)	max	1	6'-8'	Pork chops should be of even thickness.
Hamburger (2)	max	1	3'-5'	Wait 2-3' before opening the plate, otherwise the burgers will break up.
Steak (1)	med	1	2'-3'	Meat cooked rare in time indicated
Pork steak (1)	max	1	2'-3'	Meat cooked rare in time indicated
Spare ribs (3)	max	1	15'-18'	Turn ribs after 10'
Liver (2)	med	1	2'-3'	Clean liver thoroughly
Kebabs (3)	max	1	8'-10'	Turn after 4-5'
Chicken (1 kg)	med	1	75'-80'	Cut open in half, do not turn
Sausage (3)	max	1	3'-5	Cut in half
Fresh sausage (2)	max	1	4'-6'	Cut in half
Salmon trout fillet (1)	med	2	16'-20'	Grease the plate and turn halfway through cooking
Salmon steak (1)	med	2	16'-20'	Grease the plate and turn halfway through cooking
Sole (1)	med	2	18'-22'	Grease the plate and turn halfway through cooking
Aubergines (6 slices)	med	1	6'-8'	Slice evenly
Courgettes (7 slices)	med	1	6'-8'	Slice evenly
1 pepper/capsicum (quarters)	med	1	6'-8'	Close the grill plates and press down
Onions (sliced)	med	1	6'-8'	Slice evenly
Polenta (slices)	med	1	20'-25'	Cut into 1.5 cm (1/2 inch) thick slices. Leave to cook with plates closed for 15'
Filled bread rolls	med	1	3'-9'	Use soft rolls
Toasted sandwich/Panini	med	1	2'-3'	Place only half a cheese slice in each sandwich as it tends to spill as it melts.

Meijer.com

LIMITED WARRANTY

What Does This Warranty Cover? We warrant each appliance to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to replacement or repair, free of charge at our factory or authorized service centers, of any defective or parts thereof other than parts damaged in transit, which shall be returned to us, transportation prepaid. Please be advised that any shipping cost for replacement items will be charged to the consumer.This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions which acompany it.

How Long Does The Coverage Last? This warranty runs for one year from the date of delivery and applies only to the original purchase for use.

What Does This Warranty Not Cover? This warranty does not cover defects or damage of the appliance which result from repairs or alterations to the appliance outside our factory or authorized service centers, nor shall it apply to any appliance which has been subject to abuse, misuse, negligence or accidents. Also, consequential and incidental damages resulting from the use of this product or arising out of any breach of contract or breach of this warranty are not recoverable under this warranty. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation may not apply to you.

How Do You Get Service? If repairs become necessary or spare parts are needed, please write to:

De'Longhi America Inc.
Park 80 West Plaza One, 4th floor
Saddle Brook N.J. 07663
or call Service Tel. No. 1-800-322-3848

The above warranty is in lieu of all other express warranties and representations. All implied warranties are limited to the applicable warranty period set forth above. This limitation does apply if you enter into an extended warranty with De' Longhi. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions may not apply to you. De' Longhi does not authorize any other person or company to assume for it any liability in connection with the sale or use of its appliance.

How Does State Law Apply? This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Meijer.com

Nous vous remercions d'avoir choisi
un produit De' Longhi.

De' Longhi est une marque connue en Europe
et dans le monde entier pour sa haute qualité,
et pour ses produits durables et au design italien.

Nous sommes certains que vous apprécierez v
otre appareil De' Longhi
pendant de nombreuses années.

Meijer.com

MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il est extrêmement important que vous respectiez certaines règles de sécurité fondamentales.

1. Lisez attentivement toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les manettes.
3. Afin d'éviter toute secousse électrique, ne plongez jamais le cordon, les prises ou toute autre partie de l'appareil dans l'eau ou dans des liquides.
4. Faites particulièrement attention quand l'appareil est utilisé à proximité d'enfants ou par des enfants.
5. Débranchez la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Attendez que l'appareil se refroidisse avant d'enlever ou de monter des parties, et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés, ou en cas de mauvais fonctionnement, ou si l'appareil a subi des dégâts. Portez votre appareil au centre de service après-vente agréé le plus proche afin qu'il soit contrôlé, réparé ou réglé.
7. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait provoquer des dommages.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas pendre le cordon de l'appareil hors de la table ou des étagères, et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
10. N'installez pas l'appareil tout près ou au-dessus d'un fourneau à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
11. Brancher la prise de courant. Pour débrancher l'appareil, amenez le manette de contrôle sur la position "OFF", puis enlevez la fiche de la prise murale.
12. N'utilisez pas cet appareil pour des usages différents de ceux pour lesquels il a été conçu.
13. Ne plongez jamais cet appareil dans l'eau.
14. Fair beaucoup d'attention quand l'appareil a de l'huile ou des otres liquides très chaudes.

ATTENTION: Ne pas utiliser de charbon ou de combustibles similaires dans cet appareil.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

Votre appareil est muni d'une fiche polarisée pour courant alternatif (une fiche avec une lame plus large que les autres). Cette fiche ne peut être introduite dans la prise que dans un seul sens. Il s'agit d'un dispositif de sécurité. Si vous ne parvenez pas à insérer complètement la fiche dans la prise, essayez de retourner la fiche. Si vous ne parvenez toujours pas à introduire la fiche dans la prise, faites appel à un électricien pour faire remplacer la vieille prise. N'abîmez pas le dispositif de sécurité de la fiche polarisée.

Meijer.com

INSTALLATION

- Avant d'installer l'appareil assurez-vous que celui-ci n'ait pas subi de dommages en cours de transport.
- Installer l'appareil sur un plan horizontal, hors de portée des enfants car certaines parties de l'appareil en cours de fonctionnement atteignent des températures très élevées.
- Avant d'insérer la fiche dans le prise de courant vérifier que:
  - La tension de votre réseau et celle indiquée en V sur la plaquette d'information installée sous l'appareil correspondent.
  - La prise de courant ait une capacité minimum de 10A.
  - La prise soit adaptée à la fiche. Remplacer celle-ci le cas échéant.
  - **La prise soit correctement mise à la terre.** Le manquement à cette dernière règle dégage le fabricant de toute responsabilité.
- Pour éliminer l'odeur de "neuf" lors de la première utilisation, ouvrir l'appareil en position barbecue (pos.2) sans aliments pendant au moins 5 minutes. Durant cette opération aérer la pièce.

UTILISATION

- Brancher l'appareil et régler le thermostat (H) sur la position voulue; le voyant lumineux de mise sous tension (L) s'allume.
  Préchauffer l'appareil les plaques fermées.
- Quand l'appareil a atteint la température voulue, le voyant lumineux "Ready" (I) s'allume.
- Poser l'aliment à griller sur les plaques
- Placer le bac à graisses "N" sous le bec d'écoulement des graisses.
- Pour éteindre l'appareil, tourner le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au fond et **débrancher l'appareil.**
- Quand la cuisson est terminée, débrancher l'appareil et le laisser refroidir.
- Le clip de verrouillage (B) permet de fermer l'appareil (pos.1) pour transporter plus facilement l'appareil.
- L'appareil est muni d'une plaque supérieure basculante qui s'adapte à l'épaisseur des aliments.

Ne pas toucher les plaques avec des ustensiles coupants, pour ne pas abîmer leur revêtement.

CONSEILS DE CUISSON

- Sécher les aliments décongelés ou marinés avant de les poser sur les plaques.
- Aromatiser la viande avant la cuisson, la saler au moment de servir.
- Quand on cuit du poisson, il est indispensable d'huiler la plaque inférieure (F).
- Les mets qui doivent être cuisinés doivent avoir une épaisseur uniforme afin de permettre leur roussissement.
- Nous fournissons ci-après quelques exemples d'utilisation de votre grill.

Rappelez-vous que les temps indiqués sur le tableau ne sont qu'indicatifs.

Ils sont susceptibles de varier selon les caractéristiques des aliments (températures initiales, contenu en eau) et vos goûts personnels.

Meijer.com

NETTOYAGE

- **Avant toute opération de nettoyage, détacher la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil.** Ne plongez jamais cet appareil, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou autres liquides.

1. Nettoyer l'extèrieure de l'appareil avec un linge doux et humide.
   Attention: ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
2. Nettoyer les grilles avec un linge doux et humide.
   Nettoyer les guides d'écoulement des graisses avec de l'eau tiède et du détergent doux. Puis rincer attentivement.

Meijer.com

ALIMENTS (Qté)	POS. THERMO-STAT	POS. GRIL-LES	TEMPS	REMARQUES ET CONSEILS
Côtes (1)	max	1	6'-8'	Si possible de même épaisseur
Hamburger (2)	max	1	3'-5'	Ne pas ouvrir les plaques avant 2-3 minutes pour ne pas défaire la viande
Steak de boeuf (1)	med	1	2'-3'	Temps pour une cuisson saignante
Tranche de porc (1)	max	1	2'-3'	Temps pour une cuisson saignante
Côtelettes (3)	max	1	15'-18'	Retourner après 10 minutes
Foie (2 tranches)	med	1	2'-3'	Laver soigneusement le foie
Brochettes (3)	max	1	8'-10'	Retourner après 4-5 minutes
Poulet (1 Kg)	med	1	75'-80'	Ouvert à moitié, sans retourner.
Saucisses de Francfort (3)	max	1	3'-5	Couper à moitié
Saucisses (2)	max	1	4'-6'	Couper à moitié
Saucisse longue	max	1	7'-9'	Si nécessaire couper en longueur
Filet de truite saumonée (1)	med	2	16'-20'	Huiler la plaque et retourner à mi-cuisson
Tranche de saumon (1)	med	2	16'-20'	Huiler la plaque et retourner à mi-cuisson
Sole (1)	med	2	18'-22'	Huiler la plaque et retourner à mi-cuisson
Erceaux (15)	med	2	12'-15'	Ne pas huiler ni retourner
Aubergines (6 tranches)	med	1	6'-8'	Couper uniformément
Courgettes (7 tranches)	med	1	6'-8'	Couper uniformément
1 poivron (quartiers)	med	1	6'-8'	Fermer les plaques et presser à fond
Oignons (tranches)	med	1	6'-8'	Couper uniformément
Polenta (tranches)	med	1	20'-25'	Epaisseur 1,5 cm. Ne pas ouvrir avant 15 mn.
Croque-Monsieur	med	1	3'-9'	Utiliser du pain de mie
Toasts	med	1	2'-3'	Ne mettre qu'une demi-tranche de fromage par côté

Meijer.com

GARANTIE

Nous garantissons que tous les APPAREILS ELECTRIQUES DE' LONGHI sont exempts de tout défaut de matériaux et de manufacture. Notre obligation sous cette garantie est limitée au remplacement ou à la réparation gratuite dans notre usine de toutes les pièces défectueuses autre que les pièces endommagées durant le transport, qui nous seront retournées - transport pré-payé - en dedans d'un an après la livraison à l'acheteur - utilisateur. Les frais du tranport seront chargés au client. Cette garantie ne sera applicable que si l'appareil a été utilisé selon les instructions du fabricant qui accompagnent l'appareil, et sur courant alternatif (AC). Cette garantie remplace toutes les autres garanties et représentations, exprimées ou impliquées, et toute autre obligation ou responsabilité de notre part. Nous n'autorisons aucune autre personne ou compagnie à assumer pour nous une quelconque responsabilité en relation avec la vente ou l'utilisation de nos appareils.

Cette garantie ne s'appliquera ni aux appareils qui seront réparés ou endommagés hors de notre usine, ni aux appareils qui auront été sujets à une mauvaise utilisation, à une négligence ou à un accident.

Si des réparations ou des pièces de rechange sont nécessaires, vous êtes priés d'écrire à:

De' Longhi CANADA
6150 McLaughlin Road
MISSISSAUGA, (ONTARIO)
L5R 4E1 CANADA
ou appelez-nous au 1-888-335-6644

WARRANTY

All DE' LONGHI electrical appliances are guaranteed to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to the replacement or repair, free of charge, at our factory or authorized Service Centers, of any defective part or parts thereof other than parts damaged in transit, which shall be returned to us, transportation pre-paid, within one year from the date of delivery to the purchaser/user. Please be advised that any shipping cost for replacement items will be charged to the consumer. This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions which accompany it, and on an alternating current (AC) circuit. This warranty is in lieu of all other express or implied warranties and representations and any other obligation or responsibility of the manufacturer. No other person or company is authorized to assume for us any liability in connection with the sale or use of our products.

This warranty does not cover appliances that have been repaired or modified ouside our factory, nor to appliances which have been subject to misuse, negligence or accidents.

If repairs become necessary or spare parts are needed, please write to:

De' Longhi CANADA
6150 McLaughlin Road
MISSISSAUGA, (ONTARIO)
L5R 4E1 CANADA
ou appelez-nous au 1-888-335-6644

Meijer.com

Les agradecemos que hayan adquirido
un producto De' Longhi.

De' Longhi es una marca conocida en Europa
y en todo el mundo
por su elevada calidad,
por sus productos de larga duración en el tiempo
y por su diseño italiano.

Estamos seguros de que se alegraran
de su producto De' Longhi
por muchos años.

Meijer.com

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, es necesario atenerse a algunas importantes normas de seguridad.

1. Leer todas las instrucciones
2. No tocar las superficies calientes. Aferrar por las empuñaduras o utilizar el guante de cocina.
3. Para defenderse de las sacudidas eléctricas, no sumergir el cable, los enchufes o cualquier otra parte del aparato en agua o en líquidos.
4. Es necesario un atento control cuando se utiliza el aparato en proximidad de los niños o lo utilizan ellos.
5. Desenchufar el aparato cuando no debe ser utilizado y antes de limpiarlo. Dejarlo enfriar antes de poner o quitar componentes y antes de limpiarlo.
6. No utilizar nunca un aparato cuando el cable o el enchufe están estropeados o cuando no funciona bien o el aparato está estropeado. Llevar el aparato al centro de asistencia autorizado más cercano para que lo controlen, lo reparen o lo arreglen.
7. El uso de accesorios no aconsejados por el fabricante del aparato podría causar perjuicios.
8. No utilizar al aire libre.
9. El cable no debe quedarse colgando del estante o de la mesa, ni estar en contacto con superficies calientes.
10. No colocarlo ni encima ni cerca de un hornillo caliente o un surtidor a gas o eléctrico, o cerca de un horno caliente.
11. Conectar a ficha con la tomade corriente de la pared. Para desenchufarlo, colocar el termostato regulable en la posición "OFF" y después sacar la clavija de la toma de corriente de la pared.
12. No utilizar este aparato para otros usos no indicados.
13. No sumergirlo en el agua.
14. Prestar atención cuando el aparato tiene grasa caliente por qué puede quemar.

ATENCIÓN: no utilizar carbón o combustibles similares con este aparato.

GUARDAR LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES

Su producto está dotado de un enchufe polarizado a corriente alterna (una clavija con el cuchillo del interruptor más largo que el de otras). Esta clavija puede ser introducida en la toma sólo de una forma. Es una medida de precaución para su seguridad. Si no consiguen introducir hasta el fondo la clavija, llamen a un electricista para que le sustituya su vieja toma de corriente. No estropear el dispositivo de seguridad de la clavija polarizada.

Meijer.com

INSTALACION

- Controlar antes del uso que el aparato no haya sufrido daños durante el transporte.
- Instalar el aparato sobre un plano horizontal, fuera del alcance de los niños, ya que, durante el uso, algunas de sus piezas alcanzan elevadas temperaturas.
- Antes de conectar el enchufe en la toma de corriente controlar que:
  - el voltaje de la red corresponda al valor en V indicado en la placa de datos técnicos situada en la parte inferior del aparato;
  - la toma de corriente tenga una capacidad de 10A como mínimo;
  - la toma sea del tipo adecuado para el enchufe y, de lo contrario, disponer su sustitución;
  - **la toma disponga de un eficiente contacto a tierra.** La casa constructora declina toda responsabilidad en caso de que esta última norma no sea respetada.
- Para eliminar el olor de "nuevo" al utilizar el aparato por la primera vez, será necesario hacerlo funcionar abierto, en posición barbecoa (pos.2) y sin alimentos, por al menos cinco minutos. Ventilar el local durante la ejecución de esta operación.

USO

- Enchufar el aparato a la corriente y regular el termostato (H) en la posición deseada. La lámpara piloto de alimentación (L) se encende. Calentar el aparato con las planchas cerradas.
- Cuando el aparato haya alcanzado la temperatura deseada, la lámpara piloto "Ready" (I) se encende.
- Colocar los alimentos a asar sobre las planchas.
- Situar el recipiente recoge grasa "N" debajo de la boquilla de salida para la grasa.
- Girar el mando del termostato en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta el tope y desenchufar el aparato de la corriente para apagarlo.
- Cuando la cocción acabe, desenchufar el aparato de la corriente y dejarlo enfriar.
- El gancho de cierre (B) permite cerrar el aparato (pos. 1) para facilitar su transporte.
- El aparato incorpora una plancha superior oscilante adecuada para alimentos de cualquier grosor.

  No tocar las planchas con utensilios cortantes para no estropear el revestimiento.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

- Secar los alimentos descongelados o marinados antes de colocarlos sobre las planchas.
- Aromatizar la carne antes de la cocción y salarla en el momento de servirla.
- Para preparar pescado, untar siempre con aceite la plancha inferior (F).
- A continuación ofreceremos algunos ejemplos de uso de la bistequera.

No olvidar que los tiempos indicados en la tabla tienen un valor genérico. En efecto, ellos pueden variar en base a las características de los alimentos (temperatura inicial, contenido acuoso) y a los gustos personales.

Meijer.com

LIMPIEZA

- **Antes de efectuar cualquier operación de limpieza será necesario desconectar el enchufe desde la toma de corriente y dejar enfriar el aparato.**
  No sumergir nunca el aparato o el enchufe en el agua u otros líquídos.

1 La parte extérior puede ser limpiada con un paño húmedo y suave.
  Cuidado: No sumergir nunca el aparato en el agua.

2 Limpiar las planchas con un paño húmedo y suave.
  Limpiar el recipiente recoge grasa con água tibia y detergente neutro.
  Enjuagar y secar con mucho cuidado.

Meijer.com

Garantía limitada

Garantizamos todo producto DE'LONGHI por defectos de material y mano de obra. Nuestra obligación dentro de esta garantía es proporcionar gratuitamente las refacciones y el servicio durante un año a partir de la fecha de compra. Los gastos del envio de los repuestos serán cargados directamente al cliente. Esta garantía se aplicará únicamente si el producto se utiliza de acuerdo con las anexas instrucciones del fabricante y con un circuito de corriente alterna (AC). Esta garantía reemplaza a cualquier otra garantía y acuerdo, expreso o implícito y a todas las demás obligaciones o responsabilidades de nuestra parte. No autorizamos a ninguna otra persona o compañia a asumir nuestras responsabilidades relacionadas con la venta y el uso de nuestro producto. Esta garantía no implica ninguna responsabilidad de parte nuestra en relación con la venta o el uso de nuestro producto. Esta garantía no es válida para los producto que hayan sido reparados o alterados fuera de nuestra fábrica ni tampoco para los productos que hayan sido sometidos a uso inadecuado, negligencia o accidentes. Si se necesitan reparaciones o refacciones, se ruega escribir a:

FIDUCIA ITALIANA S.A. DE C.V.
HORTENSIAS #129 - COL. FLORIDA
DEL. ALVARO OBREGON
01030 MEXICO DF
TEL. 0052-56625368 O 69
FAX 0052-56625619

Meijer.com

La ringraziamo per aver acquistato
un prodotto De'Longhi.

De'Longhi è un marchio conosciuto in Europa
e nel mondo
per la alta qualità dei sui prodotti
dal design italiano.

Siamo certi che sarà soddisfatto
del suo prodotto per molto tempo.

Meijer.com

AVVERTENZE IMPORTANTI

L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:

1. **Leggere attentamente le istruzioni**
2. Verificare che il voltaggio dell'apparecchio sia compatibile con la presa che si deve utilizzare.
3. Non toccare superfici calde. Utilizzare solo la maniglia.
4. Per evitare incendi, danni alle persone e scariche elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
5. È necessario prestare grande attenzione quando l'apparecchio è utilizzato da bambini o nelle loro vicinanze.
6. Quando l'apparecchio non è in funzione e prima della pulizia, staccare la spina dalla presa di corrente. Lasciar raffreddare l'aparecchio prima di rimuovere o sistemare gli accessori e prima della pulizia.
7. Non mettere in funzione l'apparecchio con il cavo o la spina danneggiati, dopo un funzionamento anomalo dell'apparecchio o quando l'apparecchio sia stato danneggiato in qualche modo. Rivolgersi al centro assistenza più vicino per problemi e riparazioni.
8. L'uso di accessori o ricambi non originali può causare incendi, scariche eletriche o problemi alle persone.
9. Non utilizzare all'esterno.
10. Non lasciare che il cavo sporga dal tavolo o il piano e assicurarsi che non venga in contatto con superfici calde.
11. Non sistemare l'apparecchio vicino a piani di cottura, resistenze elettriche e in forni riscaldati.
12. Per sconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica, spegnere l'apparecchio portando i comandi su "OFF" e rimuovere la spina dalla presa elettrica.
13. Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quello previsto.Questo apparecchio dovrà essere impiegato solo per uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
14. Non immergere in acqua.
15. Prestare attenzione quando si sposta l'apparecchio con olio o altri liquidi caldi sulle piastre o sul contenitore raccogli-grasso.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

L'apparecchio ha una spina polarizzata (spina con una lama più larga dell'altra). Questa spina si infila nella presa in un solo senso. Si tratta di un dispositivo di sicurezza. Se non riuscite ad infilare la spina, provate a girarla. Nel caso in cui non fosse ancora possibile infilarla, contattare un elettricista di fiducia per cambiare la presa. Non disattivare la sicurezza della spina polarizzata.

Meijer.com

INSTALLAZIONE

- Prima dell'uso, controllare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto.
- Installare l'apparecchio su un piano orizzontale, fuori dalla portata dei bambini in quanto alcune parti dell'apparecchio durante l'uso raggiungono temperature elevate.
- Prima di inserire la spina nella presa di corrente, verificare che:
- il voltaggio della vostra rete corrisponda al valore in V indicato nella targa caratteristiche, applicata sotto all'apparecchio;
- la presa di corrente abbia una portata minima di 10A;
- la presa sia del tipo adatto alla spina, altrimenti farla sostituire;
- **la presa sia collegata ad una efficace messa a terra**. La casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso questa norma non sia rispettata.
- Per eliminare l'odore di nuovo quando si utilizza per la prima volta l'apparecchio, bisogna farlo funzionare aperto (pos.2), senza alimenti per almeno 5 minuti. Durante questa operazione aerare la stanza .

UTILIZZO

- Inserire la spina nella presa di corrente e regolare il termostato (H) sulla posizione desiderata; la lampada spia ON/OFF (L) si accende. Preriscaldare l'apparecchio con le piastre chiuse.
- Quando l'apparecchio ha raggiunto la temperatura desiderata, la lampada spia "Ready" (I) si accende.
- Adagiare sulle piastre il cibo da grigliare
- Mettere il contenitore raccogligrasso "N" sotto il beccuccio di drenaggio dei grassi.
- Per spegnere l'apparecchio, ruotare la manopola termostato in senso antiorario fino a fine corsa **e scollegare dalla rete di alimentazione.**
- A cottura ultimata, staccare la spina e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Il gancio di chiusura (B) permette di chiudere l'apparecchio (pos.1) per facilitare il trasporto.
- L'apparecchio è dotato di piastra superiore basculante che si adatta ai cibi di qualsiasi spessore.

Non toccare le piastre con utensili taglienti, per non deteriorare il loro rivestimento.

CONSIGLI PER LA COTTURA

- Asciugare gli alimenti scongelati o marinati prima di adagiarli sulle piastre
- Aromatizzare la carne prima della cottura, salarla al momento di servire
- Quando si utilizza la posizione "a contatto" è opportuno che i pezzi da grigliare siano dello stesso spessore, per ottenere una cottura più uniforme.
- Quando cuocete il pesce, é indispensabile oliare la piastra inferiore (F).
- Di seguito vi diamo alcuni esempi di utilizzo della Vostra bistecchiera.

Tenere presente che i tempi riportati in tabella sono indicativi.
Essi possono variare in base alle caratteristiche dei cibi (temperatura iniziale, contenuto acquoso) ed ai gusti personali.

Meijer.com

PULIZIA

Prima di qualunque operazione di pulizia, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio. Mai immergere il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

1. L'esterno dell'apparecchio può essere pulito con un panno umido
   Attenzione: mai immergere l'apparecchio in acqua.
2. Pulire le piastre con un panno umido.
   Pulire il recipiente di raccolta dei grassi con acqua tiepida e detergente neutro.
   Risciacquare ed asciugare accuratamente.

Meijer.com

CIBI (Qtà)	POS. TERMOST.	POS. GRIGLIE	TEMPO	NOTE E CONSIGLI
Braciole (1)	max	1	6'-8'	Le braciole devono essere di spessore possibilmente uguale
Hamburger (2)	max	1	3'-5'	Non aprire la piastra prima di 2'-3' altrimenti il cibo si rompe
Bistecca di Roast-beef (1)	med	1	2'-3'	Tempi per cottura al sangue
Bistecca di maiale (1)	max	1	2'-3'	Tempi per cottura al sangue
Costicine (3)	max	1	15'-18'	Girare le costicine dopo 10'
Fegato (2)	med	1	2'-3'	Lavare bene il fegato
Spiedini (3)	max	1	8'-10'	Girare dopo 4'-5'
Pollo (1kg)	med	1	75'-80'	Aperto a metà, mai girato
Würstel (3)	max	1	3'-5	Tagliarli a metà
Salsiccia (2)	max	1	4'-6'	Tagliarla a metà
Salsiccia lunga	max	1	7'-9'	Se necessario tagliarla a metà
Filetto trota salmonata (1)	med	2	16'-20'	Oliare la piastra e girare a metà cottura
Trancio di salmone (1)	med	2	16'-20'	Oliare la piastra e girare a metà cottura
Sogliola (1)	med	2	18'-22'	Oliare la piastra e girare a metà cottura
Canestrelli (15)	med	2	12'-15'	Non occorre oliare né girare
Melanzane (6 fette)	med	1	6'-8'	Tagliarle uniformemente
Zucchine (7 fette)	med	1	6'-8'	Tagliarle uniformemente
1 peperone (quarti)	med	1	6'-8'	Chiudere la piastra e premere a fondo
Cipolle (a fette)	med	1	6'-8'	Tagliarle uniformemente
Polenta (a fette)	med	1	20'-25'	Tagliarla ad uno spessore di 1,5 cm. Non aprire la piastra prima di 15'.
Panini farciti	med	1	3'-9'	Utilizzare panini morbidi
Toast	med	1	2'-3'	Mettere solo metà fetta di sottiletta per parte

Meijer.com

GARANZIA LIMITATA

LIMITI DELLA GARANZIA

La Ditta garantisce ogni elettrodomestico privo di difetti per quanto riguarda sia il materiale sia la lavorazione. La responsabilità della Ditta in materia è limitata alla sostituzione o riparazione, gratis, presso il nostro stabilimento o presso i nostri centri di assistenza autorizzati, del pezzo o dei pezzi difettosi, ad eccezione delle parti che abbiano subito danni durante la spedizione. Il pezzo o l'unità verranno rispediti all'utente che avrà provveduto in anticipo al pagamento della spedizione. I costi di spedizione dei pezzi di ricambio saranno a carico dell'utente. La garanzia è soltanto valida se l'elettrodomestico è stato usato in osservanza delle istruzioni dello stabilimento di cui è dotato, e su un circuito elettrico a corrente alternata (AC).

DURATA DELLA GARANZIA

La garanzia ha la durata di un anno a partire dalla data di consegna ed è valida soltanto per l'acquirente originale.

ESCLUSIONI DELLA GARANZIA

La garanzia non copre difetti o danni causati all'elettrodomestico da riparazioni o alterazioni che non siano state eseguite nel nostro stabilimento o nei nostri centri di assistenza autorizzati, né si applica ad elettrodomestici che siano stati oggetto di abuso, uso incorretto, negligenza o incidenti. Inoltre, la presente garanzia non copre i danni accessori o indiretti derivanti dall'uso dell'elettrodomestico o da violazione contrattuale o violazione della presente garanzia. Alcuni stati non permettono l'esclusione o la limitazione di danni accessori o indiretti: in tal caso, la limitazione di cui sopra non si applica.

COME OTTENERE ASSISTENZA

Se aveste bisogno di pezzi di ricambio o di riparazioni, vi preghiamo di contattare la Ditta al seguente indirizzo:

De'Longhi America Inc.
Park 80 West Plaza One, 4th floor
Saddle Brook NJ 07663
o telefonate al: 1-800-322-3848

La presente garanzia sostituisce tutte le altre garanzie e dichiarazioni esplicite. Tutte le garanzie implicite sono limitate al periodo applicabile sopra descritto. Tale limitazione non si applica nel caso in cui l'acquirente acquisti dalla DeLonghi un'estensione di garanzia. Alcuni stati non permettono restrizioni alla durata della garanzia implicita, nel qual caso le esclusioni di cui sopra non si applicano. La DeLonghi non ha autorizzato né autorizza nessuna persona fisica o giuridica ad assumersi per essa qualsiasi responsabilità in merito all'uso o alla vendita degli elettrodomestici DeLonghi.

APPLICAZIONE DELLE LEGGI STATALI

Questa garanzia concede espliciti diritti legali all'acquirente, il quale potrebbe anche godere di altri diritti che possono variare da stato a stato.

Meijer.com

231IDL/06.03